

Štrudla sa višnjama



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1,5 **čaša od jogurta** šećera
- 1 kiselo mleko
- 1 **čaša od jogurta** griza
- 1 **čaša od jogurta** ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 500 g gotovih kora za pitu
- 1 kg cepanih višanja

Priprema

Mikserom umutiti jaja, šećer, mleko, griz i ulje i 1/2 praška za pecivo.

Za jednu štrudlu treba 3 kore. Prvu koru namazati filom, preko nje staviti drugu koru i nju premazati, staviti preko treću koru, premazati je filom.

U kraj treće kore staviti višnje.

Uviti u štrudlu.

Ponoviti ovo još četiri puta tako da se dobije 5 štrudli. Staviti štrudle u pleh, premazati ih uljem i peći na 200 stepeni.

Peceno testo iseci i dok je još toplo posuti vanilin šećerom. Svaku štrudlu iseci na otprilike 8 delova tako da se dobije ukupno 40 komada.

Savet